

Saltkaramel kage med "akvarel" smørcreme

ca. 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 180 °C almindelig ovn eller 160 °C varmluft.

1 Karamelkage:

Kom stuetempereret smør, brun farin og sukker i en skål og pisk det lyst og luftigt med en håndmixer. Tilsæt de let piskede æg og Naturlig Karamелеkstrakt og pisk dejen jævn. Hvis æggene er for kolde kan dejen risikere at skille lidt, i det tilfælde så tilsæt 1 skefuld mel og pisk videre. Sigt mel og bagepulver i og vend det forsigtigt i dejen således at luften ikke slås ud af dejen. Fordel dejen i 3 smurte springforme (ø 20 cm) med bagepapir i bunden (ca. 420 g dej pr. springform), glat dejen ud med en ske eller dejskraber.

Bag kagerne i 25-30 minutter, mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Stil derefter kagerne til afkøling på en bagerist.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
3 Dr. Oetker Retro springforme; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Karamelkage:

320 g blødt smør
100 g brun farin
200 g sukker
6 æg str. M/L pisket let sammen
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Karamелеkstrakt
335 g hvedemel
3 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Nem smørcreme:

600 g blødt smør
3 poser Dr. Oetker Base for Buttercream
1 spsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Saltkaramel sauce:

4 - 6 spsk. Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
ca. 1 tsk. flagesalt

2 Nem smørcreme:

Bland stuetempereret smør og indholdet af 3 poser Base for Buttercream i en stor skål og pisk med en håndmixer i 4-5 minutter, til smørcremen er lys og luftig. Alternativt kan smørcremen piskes i en standmixer. Pisk til slut vaniljEEKstrakt i smørcremen.

Find 4 små skåle og kom 30 g smørcreme i hver. Kom et par dråber Concentrated Pink Colour i den ene skål indtil en lys lyserøde farve opnås. Tilsæt Concentrated Pink Colour til den næste skål, men tilsæt mere så der opnås en mørk pink farve. Tilsæt Concentrated Yellow Colour til den tredje skål og Concentrated Orange Colour til den sidste skål med smørcreme. Kom plastfilm over hver skål og stil dem til side, ved stuetemperatur.

3 Samling af kagen:

Tag en brødkniv og skær toppen af hver bund for at gøre den helt plan. Læg en bund på et kagefad.

Kom den hvide smørcreme i en sprøjtepose og klip et hul på 1 cm. Sprøjt en ring af smørcreme i kanten af den første bund. Kom 2-3 spsk. Toffee Dessertsauce i midten, smør det ud og drys med lidt flagesalt – smørcremen fungerer som en barriere, der forhindrer saltkaramellen i at løbe ud over siderne af kagebunden. Sprøjt derefter cirkler af smørcreme over karamellen og glat forsigtigt smørcremen ud, med en paletkniv, til et jævnt lag. Læg den næste bund på og gentag processen med saltkaramel og smørcreme, slut af med den sidste bund.

Smør toppen og siderne af kagen med resten af den hvide smørcreme, og glat overfladen ud med en paletkniv. Sæt kagen på køl i 30 minutter, så smørcremen kan sætte sig.

4 Pynt:

Tag kagen ud af køleskabet når smørcremen har sat sig. Tag de 4 skåle med indfarvet smørcreme og dekorér med en paletkniv i tilfældige strøg henover toppen og siderne af kagen. Lad gerne nogle af farverne overlape tilfældigt og blande sig ind i hinanden, men lad også nogle steder forblive hvide.

Tag en stor paletkniv og kør over siderne og toppen af kagen – tryk ikke for hårdt, det er blot for at udglatte overfladen lidt. Kagen må dog gerne have et rustikt udtryk. Lad den farvede smørcreme sætte sig inden servering.

Tips:

Du kan bruge hvilken som helst kombination af Concentrated Colours til at farve smørcremen, så slip fantasien løs og lav en kage med dine yndlings farver!

Du kan finde mere [inspiration og viden om farver i mad på vores side om farver](#)